

ENTREVISTA A UN MATARIFE DE POLLOS

Estamos con Patxi, que estuvo más de dos años trabajando en un matadero de aves, nos va a contar un poco su experiencia... ¿Hace cuánto que estuviste allí?

Estuve hace alrededor de cinco años, trabajando dos años seguidos, en un matadero de pollos de Mungía (Bizkaia). El proceso allí era que llegaba el pollo que venía en camiones, hasta que salía despiezado en bandejas para el consumo. **¿Cómo empezaste a trabajar?** Empecé a trabajar por mediación de un amigo, y como había falta de trabajo me incorporé a la cadena. **Antes, nos has comentado que lo que más te aterrizó fue el transporte. ¿Cómo venían las aves?** Vienen en camiones, en jaulas, en cada camión vienen de dos mil quinientos a tres mil pollos, vienen unos encima de otros con las plumas, con las patas, las alas fuera. Vienen de Huesca y de otros sitios. Tienen un largo viaje, y con el frío que hace muchos vienen congelados, muertos, o en condiciones penosas. **La gente que está allí ¿piensa en el sufrimiento de esos animales y en su capacidad de sentir dolor, o simplemente piensa en hacer su trabajo?** Es hacer su trabajo, monótono y autómatas, el mismo trabajo ocho horas. **Has dicho que perdían mucho peso desde que se les sacaba de la granja hasta que llegaban allí. ¿Cómo se hace ese proceso?** Desde que llegan, lo primero que se hace es sacarlos de las jaulas y se establece un proceso en cadena, hay dos o tres personas colgando continuamente pollos. **¿Y cómo se les cuelga?** Se coge de la pata o de donde agarres, porque cuando se coge un pollo se coge sin mirar, igual coges del cuello que de las patas y se le cuelga boca abajo y de ahí pasa a una bañera donde le das descargas, es una bañera con dos cables y pasa la corriente, se usa para atontar al pollo. **¿Se quedan aturridas o suelen quedar varias sin aturdir? ¿Se hace coherentemente o es por velocidad?** Eso es la velocidad. Ahí no puedes parar, hay que matar tantos pollos, la cadena de producción no puede parar. **No se tiene en consideración lo que el pollo esté pasando, lo único que cuenta es el no perder dinero, ¿no?** No perder dinero, y no dejar un gancho sin colgar. **Una vez que se ha aplicado esa descarga a las aves, ¿qué pasa después?** Luego se le desangran, que es introducir un cuchillo por la boca y sacárselo por el cuello. Es la forma más rápida para que se desangre, y luego de ahí pasa a seis o siete metros a las peladoras. **¿Y qué son? ¿Máquinas?** Sí. Las peladoras son máquinas con agua caliente, también se les llama escaldadoras, con agua caliente y con cepillos para desplumarlos lo más rápido posible. **¿Ha pasado alguna vez que algún animal ha llegado vivo a la escaldadora?** Hombre, desde que el matarife le intenta desangrar, hasta la peladora hay un espacio de ocho o diez metros, con lo que calculando la cantidad de sangre que pueda llegar a perder supongo que más de uno llegará allí vivo. **Se sabe que su deficiente alimentación hace que los huesos sean**

quebradizos y débiles. ¿Has podido comprobarlo en tu experiencia como matarife? Sí, sí, los huesos se rompen con mucha facilidad. **Antes has comentado que las aves no pueden casi andar.** Sí, cuando abres una jaula se quedan quietos, estáticos, no sé, tienen unas patas muy débiles para el cuerpo que tienen. **Sí, esto es porque han vivido en jaulas donde no se han podido mover y no tienen masa muscular. ¿Luego se les despluma?** Sí, se les despluma porque es lo que va a ver el cliente, por lo tanto eso interesa más de cara al público. Interesa más el aspecto exterior que cómo ha estado tratado, cómo ha estado cuidado, su alimentación, vende mucho más por la vista. **Y decías que había diferencia entre las gallinas que venían de granja y las gallinas que venían de criadero.** Los de caserío tienen algo mejor sus condiciones, no en jaulas individuales, pero jaulas más grandes y menos pollos, son mucho más espabilados, en el momento que abres una jaula, el instinto de supervivencia del pollo es de salir corriendo. Los pollos de naves industriales se quedan parados, se quedan clavados en el suelo, abres una jaula y se quedan quietos. Sin embargo, en ambos casos la muerte que les espera es igual de horrible. **¿Cuánto tiempo de vida tienen esas aves cuando llegan al matadero?** Pueden tener una media de veinticinco días, tienen muy poco tiempo de vida, lo que hacen es comer, comer continuamente, los tienen a base de piensos y lo que interesa es que el pollo engorde y engorde, nada más. **¿Sabes si se le da algún tipo de medicamento, antibióticos o algo?** No, eso desconozco. Yo he estado en el matadero, de criadero no conozco nada. **Y cuando se les ha desplumado. ¿Qué proceso sigue luego?** Después de desplumar hay que sacarles las tripas, que se dejan en un recipiente, y eso luego se lo llevan. Llega una gente y se lleva lo que son las tripas, los intestinos... **Comentabas antes que hacían bloques con la sangre...** Sí, la sangre se recoge toda y se cuece. **¿Y sabes a dónde va destinado esto?** No, para la sangre venía una persona, no sé si de parte de una empresa, una furgoneta sin rotular y no sé a donde iría. Y con las tripas pasaba lo mismo, eso se llevaba todos los días sino el olor que desprende eso... **Y después de todo lo que han pasado estos seres, durante la venta al público no se ve ese sufrimiento, no hay sangre...** Lo que se ve es lo bonito, las bandejas con los plásticos que le da brillo, con las etiquetas. Lo que queda oculto es el proceso que ha llevado, su transporte, el trato que se les ha dado, el sacrificio... el trato es de mercancía, son tratados como mera mercancía, materia prima para el negocio. **¿Recuerdas el número de aves exterminadas cada día?** Cada camión podía tener de dos mil quinientas a tres mil aves y cada día se podían llegar a matar dos camiones, incluso tres. Te estoy hablando de hace cinco años, imagino que las cosas tal y como está el consumo no habrá ido a menos, puede haber ido a más. Cada vez hay más consumo. **¿Qué horario de trabajo tenías?** Los camiones llegaban alrededor de las cinco de la mañana, y nosotros empezábamos a las seis, de seis a dos continuamente matando. Se podía estar matando hasta

las doce y media y luego pasaba todo el mundo a hacer las bandejas, a despiezar el pollo y a hacer bandejas, a pesarlas, a etiquetarlas. **Se dice que los pollos pierden peso al llegar al matadero comparado con antes de salir del criadero.** Eso es, se les paga por kilo, entonces dependiendo del peso que pierdan se pagará más o menos. **¿Cobrabas por pieza matada o por hora trabajada?** Nosotros por sueldo. Al ser el tema de cadena, ésta no puede parar nunca, no puede haber un gancho libre, por lo tanto se trabaja muy estresado y te puede llegar a crear varios tipos de traumas. **Ahora ya no comes carne de pollo, ¿es por lo que has visto que pasa allí?** Sí, yo dejé de comer pollo en el momento que salí voluntariamente de allí, más que nada, por el tipo de situación que ví, cómo los trataban y todo. Llegué a tener pesadillas por las noches. El ruido es angustiante, el ruido de tres mil pollos piando continuamente... Te llega a entrar profundamente en la cabeza. **¿Conoces a más gente que le haya pasado algo parecido? ¿Que hayan dejado de trabajar por ese motivo?** Sí, hay más gente que acaba con el tema del estrés. Es un estrés continuo, no te lo quitas de la cabeza. **El hecho de ver morir todos los días a miles y miles de animales, de ver como están, imagino que tiene que ser bastante duro para una persona mínimamente sensible.** Sí, se hace muy duro. Es muy agobiante y muy estresante. Es un continuo piar y el tema de tratarles como a objetos, se les cuelga, porque no puedes dejar un gancho libre, por lo tanto le puedes coger de cualquier sitio; del cuello, de las patas, de las alas, de donde sea. **¿Se podría llegar a romperles algo al colgarles?** Sí, por el tema que hemos comentado antes de los huesos, que son totalmente débiles, no tienen fuerza, ni masa muscular. Coges y le rompes una pata como quien rompe un cigarro. **Y con el tiempo ¿Se pierde la sensibilidad hacia este tema? Una vez trabajando allí, ¿llegas a acostumbrarte o se te hace cada vez más duro?** No, acostumbrarse no creo que se acostumbre nadie, simplemente que hay gente que por necesidad tiene que hacer ese trabajo. También hay mucha gente sensible. Yo por ejemplo dije que no y terminé marchándome de esa empresa. **¿Dónde acaban estos pollos?** Mayoritariamente cuando yo estaba allí se empaquetaba todo para Eroski, que era a quien le proveíamos. Se llevaban tanto despiezados como los pollos enteros, precintados en bandejas, empaquetados y todo. También cuando era temporada de cerveceras se les mandaban allí. **Y de pollos criados al aire libre, ¿se mataban muchos o eran una minoría?** Eran una minoría... Además me acuerdo que eran los jueves y los viernes, pero no llegaban a los ciento cincuenta o doscientos. **¿Era diferente la trayectoria de esos pollos?** Sí, se les ponía más bonitos, en las patas unas cosas doradas para que la gente los vea. Ellos mismos se estaban descubriendo, porque están dando favor a los pollos de caserío. **En este trabajo, ¿explotan también a las personas?** También explotan al humano. Es un trabajo mal pagado para el tema del estrés. Lo haces porque no hay más. **¿Te arrepientes de haber estado trabajando en eso?** En este

momento ya es un tema pasado, pero he tenido una temporada muy mala. He llegado hasta a tener pesadillas por las noches, atormentado sobre todo por el tema del ruido de los animales, el "pí, pí, pí...", el oír piar y el verlos colgados. **¿Piensas que a estos animales se les trata como si fuesen mercancías, simples recursos o como animales vivos capaces de sentir?** Son totalmente mercancía, y del tema de la alimentación imagino que dejará bastante que desear. Si un pollo de esos puede llegar a pesar dos kilos y tiene veinticinco días la alimentación debe de ser a base de transgénicos, hormonas y a base de un montón de cosas para que coja peso. Lo que interesa es el beneficio. **Más que pollos machos se matan pollos hembra, ¿no?** Sí, por lo que oí. Lo que pasa es que no se distinguen. A los machos los suelen triturar para hacer piensos, porque no son útiles para el consumo humano y tampoco ponen huevos. A estos animales se les tira vivos a la trituradora cuando no tienen ni días. **¿Alguna última reflexión?** A raíz de lo que ví en el matadero he dejado de consumir pollo y cualquier otro tipo de carne, porque me dejó bastante marcado el tema del trato, de cómo los cuidan, el transporte, cómo llegan y el tema de la alimentación que están recibiendo, porque luego al comerlos recibes la misma alimentación que han recibido ellos. Además vemos que son pura mercancía, al tenerlos en jaulas donde nunca han visto el sol, poca vitamina nos pueden aportar. Toda esa adrenalina que es provocada por el miedo que sienten estos animales a la hora de morir llega al humano al comerlo. **Los animales de abasto tienen la misma capacidad de sentir dolor que los animales de compañía. ¿Qué opinión te merecen quienes se escandalizan cuando ven maltratar a un gato o a un perro y se muestran insensibles ante el sufrimiento de otros animales?** Pues a esa gente les diría que se tiraran trabajando una temporada, y que vieran más que cómo se les cuida, cómo se les descuida. Yo creo que más de uno dejaría de comer tanto pollo u otro tipo de animales. Estoy seguro que si mucha gente tuviera que matar con sus propias manos, despellejar y destripar al animal dejarían de comérselo. Estamos acostumbrados a que nos llegue en la bandeja de poliestireno expandido, muy bonito, sólo hay que echarlo a la sartén. La gente ha perdido totalmente la sensibilidad hacia lo que es un animal, lo que representa, la vida que tiene. Lo que el público ve, es lo que el comerciante quiere enseñarle, la parte bonita del producto, bien envasado, bien precintado y con muchos colorines, pero detrás de todo eso está el drama de cada animal y de cada cadáver. **Muchísimas gracias Patxi. La verdad, es difícil encontrar una persona que realmente haya vivido esto y tenga el valor de explicarlo.**